



## ERDBEER-MINI-TARTELETTES

Ihr sucht nach einem einfachen Rezept für ein Buffet, eine Feier oder einfach so für einen leckeren Sweet Table? Ich habe hier eine kleine Idee: **Erdbeer-Mini-Tartelettes mit Sahne**.

Wir hatten wieder Freunde als Gast zu Hause und ich wollte keine große Tarte zubereiten, die dann noch viel Krümel macht, sondern kleine Mini-Tartelettes, die man einfach so mit den Händen essen kann. Es macht das Leben viel einfacher für alle und viel weniger Abwasch für mich! ?

Also habe ich mich entschieden, die Mini-Variante von den Tartelettes: die Mini-Tartelettes zuzubereiten. Es ist praktisch auf den Tisch zu stellen, ist schnell vorzubereiten und wie kleine Macarons passen sie einfach so direkt in den Mund.

Für eine leichte bretonische Note habe ich nicht mein klassisches Tarte-Boden-Rezept genommen, sondern mein **Palets bretons Rezept**. Warum? Weil der Teig schön sandig, knusprig und einen leichten salzigen Geschmack hat. Sooo lecker mit Erdbeeren!

Das Rezept an sich ist super einfach: **Mini Palet Bretons** für den Boden, **Schlagsahne** und **Erdbeeren**. Ein super Tipp, wenn man bereits zu viel zu tun hat, wenn die Gäste kommen.

### Tipps um einfacher Mini-Tartelettes für ein Buffet zu zaubern:

1. **Palets bretons** Rezept in Mini-Tartelettes-Form backen und direkt nach dem Backen mit einem Stößel die Kekse eindrücken. So entsteht ein Hohlraum, um die Füllung zu geben.
2. Die Mini-Tartelettes-Böden können bis **3 Wochen** im **Voraus** gebacken werden und einfach in einer Metalldose an einem trockenen Ort gelagert werden.
3. Als Boden kann man auch ein klassisches Kekse Rezept nehmen. Der Teig muss aber dicker ausgerollt werden, um dann mit dem Stößel eine Tiefe in die Kekse drücken zu können.
4. Rezeptvariationen kann man unendlich machen, indem man Zimt, Kakao, Tonkabohnen, Kardamom, Zitronenaroma und Co. in den Teig gibt.
5. Schlagsahne mit ein bisschen Zitronenbindemittel unterrühren, so dass die Schlagsahne länger festhält und nicht schmilzt, wenn die Tartelettes eine lange Zeit auf dem Buffet stehen.

### Zutaten für 12 Erdbeer-Mini-Tartelettes:

12 schöne Erdbeeren, 1 Eigelb, 45 g Butter (Zimmertemperatur), 30 g Zucker, 70 g Mehl T55, 1 gute Prise Salz, 1 Messerspitze Vanillepulver, 1/4 TL Backpulver.

**Schlagsahne (Crème Chantilly):** 100 ml Schlagsahne, 1 gute TL Puderzucker, 1/4 TL Zitronen-Bindemittel.

**Utensilien:** Silikon-Backform Mini-Tartelettes, Stößel, 5er Sterntülle, Spritzbeutel.

1- Das Backpulver mit dem Mehl mischen. Das Vanillepulver und die Prise Salz mit dem Zucker mischen.

In eine kleine Schüssel die weiche Butter mit dem Vanillezucker und dem Salz cremig mischen. Dazu kommt

dann das Eigelb. Umrühren. Als letzte das Mehl einarbeiten und dann mit den Händen den Teig kneten.

**2-** Den Teig zu einer länglichen Form rollen und in Frischhaltefolie einwickeln. Den Teig für einen Zeitraum von 15 bis 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, bis er wieder eine feste Konsistenz erreicht hat.

**3-** Den Teig von der Frischhaltefolie entfernen. Traditionell werden Palets Bretons mit einem feinen Faden geschnitten, wodurch die Röllchen eine ansprechende runde Form erhalten. Falls der Teig noch nicht zu fest ist, kann er problemlos mit einem Messer geschnitten werden.

Die Mini-Tartelettes-Böden gleichmäßig in der Mini-Tartelettes-Backform anordnen.

**4- Backen:** 14 Minuten bei 170°C Umluft.

Wenn ihr eine intensivere Geschmacksnote bevorzugen, könnt ihr die Böden Ihrer Mini-Tartelettes bei 180°C Umluft backen.

Unmittelbar nach Ablauf der Backzeit sind die kleinen Palets bretons noch sehr zart und können mit einem Stößel eingedrückt werden. Statt Keksen werden ganz unkompliziert Tartelettes-Böden gezaubert.

Die Mini-Tartelettes Böden jetzt vollständig abkühlen lassen.

**5-** Die Sahne zusammen mit dem Puderzucker und dem Zitronenbindemittel zu einer festen Chantilly aufschlagen. Die Schlagsahne in einen mit einer 5-Sterntülle ausgestatteten Spritzbeutel füllen und die Böden der Mini-Tartelettes damit befüllen.

In jede Tartelette werden nun frisch geputzte Erdbeeren platzieren.

Et Voilà!

Eine sehr einfache Idee, die schnell und unkompliziert zu backen ist, länger hält und sooo lecker schmeckt.

Postet gern einen kleinen Kommentar und ein Foto von eurem Kunstwerk!

BISOUS

---

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von  
Aurélie Bastian  
[www.franzoesischkochen.de](http://www.franzoesischkochen.de)